Kürbis Apfel Schnitte

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Herbst

Für: 1 Blech

Verfasst von: Elisabeth Hohenwarter

Zutaten

Teig

6	Eier
1 PRISE	Salz
100 ML	Wasser
100 ML	Pflanzenöl
250 G	Staubzucker
150 G	Vollkornmehl (Emmer, Dinkel, Kamut)
100 G	Weizenmehl (glatt)

1 PKG	Backpulver

Belag

6 BLATT	Gelatine
500 G	Kürbis
500 G	Äpfel
	Zitronensaft
2 PKG	Vanillepuddingpulver
200 ML	Apfelsaft
500 ML	Schlagsahne
1 PKG	Sahnesteif
1 PKG	Vanillezucker
	Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

Teig

1. Eier trennen, Eiklar mit Salz steif schlagen.
2. Eidotter mit Staubzucker schaumig rühren.
3. Wasser und Öl mischen und langsam in die Eidottermasse unterrühren.
4. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit dem Eischnee unter die gelbe Dottermasse heben.
5. Teig auf ein Backblech streichen und bei 180° ca. 25min backen, auskühlen lassen.

Belag

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Kürbis und Äpfel grob raspeln, mit Zitronensaft und Apfelsaft weich kochen.
3. Puddingpulver in etwas Apfelsaft glatt Rühren und in die Kürbis Apfel Raspel einrühren, aufkochen lassen, vom Herd nehmen.
4. Eingeweichte Gelatine einrühren, etwas auskühlen lassen, auf den Tortenboden geben und vollständig erkalten lassen.
5. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Apfel Kürbismasse streichen und mit Zimt bestreuen.